QUERTANIN® PLUS

Tannino ellagico di qualità «merrain», estratto da duramen selezionato di querce di varietà americane, specifico per l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

QUERTANIN® PLUS è una preparazione di tannini ellagici, utilizzata nella vinificazione o durante l'affinamento dei vini, per le sue proprietà antiossidanti e antiossidasiche (inibizione della Laccasi) e una forte reattività con le proteine (facilita la chiarifica).

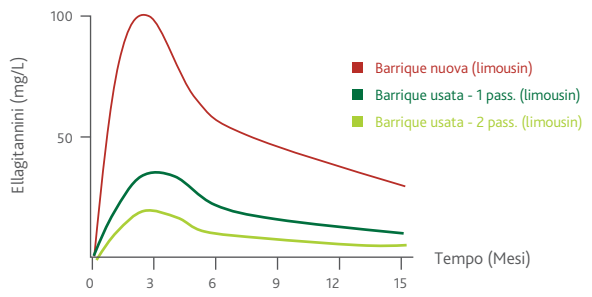
E' attiva in particolare:

- Regolando i fenomeni ossido-riduttivi, nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione, favorendo l'ottimale evoluzione e maturazione dei vini. Partecipa ad una loro armoniosa complessità valorizzando l'affinamento ed orientandolo verso forme espressive accattivanti.
- Consentendo la ricostituzione di un substrato antiossidante ricco in ellagitannini, analogo a quello ottenibile dai fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.

RISULTATI SPERIMENTALI

- La quantità di tannini estratta dalle doghe è minore nel caso delle barriques usate. Il potere protettivo, in questi casi, è di conseguenza ridotto ed il vino è esposto ad una ossidazione precoce. Una aggiunta di **QUERTANIN® PLUS** permette di ricostruire il potere tampone esercitato dai tannini delle barriques nuove, e di proteggere quindi efficacemente i vini dai fenomeni ossidativi.

ELLAGITANNINI



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere
Solubilità	completa
Colore	bruno scuro

ANALISI CHIMICHE

Tannini (%)	> 65
Umidità (%)	< 10
Ceneri (%)	< 5
Insolubili (%)	< 5
Arsenico (ppm)	< 3
Ferro (ppm)	< 50
Piombo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 0,5
Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI DI IMPIEGO

Conformemente al codice enologico i tannini «non devono modificare le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini». Le dosi devono pertanto essere calibrate in funzione degli specifici caratteri di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari in scala ridotta.

- Coadiuvante di chiarifica: 10 – 30 g/hL.
- Inibizione dell'attività laccasica: 30 – 80 g/hL.
- Prevenzione dell'ossidazione dei vini bianchi e rosati: 2 - 5 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi : 5 - 20 g/hL.

APPLICAZIONE

Si raccomanda di aggiungere **QUERTANIN® PLUS** almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

Nei vini bianchi trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'addizione di tannini di affinamento in fase finale può interferire con la stabilità colloidale; si raccomanda dunque di ripetere sistematicamente il test di stabilità proteica dopo una eventuale aggiunta.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g - Cartone da 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - AP - 18.09.23 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.